



MULA VELHA

VINHO BRANCO REGIONAL LISBOA

HISTÓRIA

Uma homenagem ao que foi considerado como o braço direito do homem na agricultura no passado, a mula. Muito utilizada em tarefas que requeriam força e resistência, tanto como meio de transporte, como na agricultura para lavrar os campos. Descendente do cruzamento entre um burro e uma égua, combinando as melhores características das suas origens: a sobriedade, paciência e o passo seguro do burro, com o vigor e a força da égua.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo

CASTAS

Fernão Pires & Arinto

TEOR ALCOÓLICO

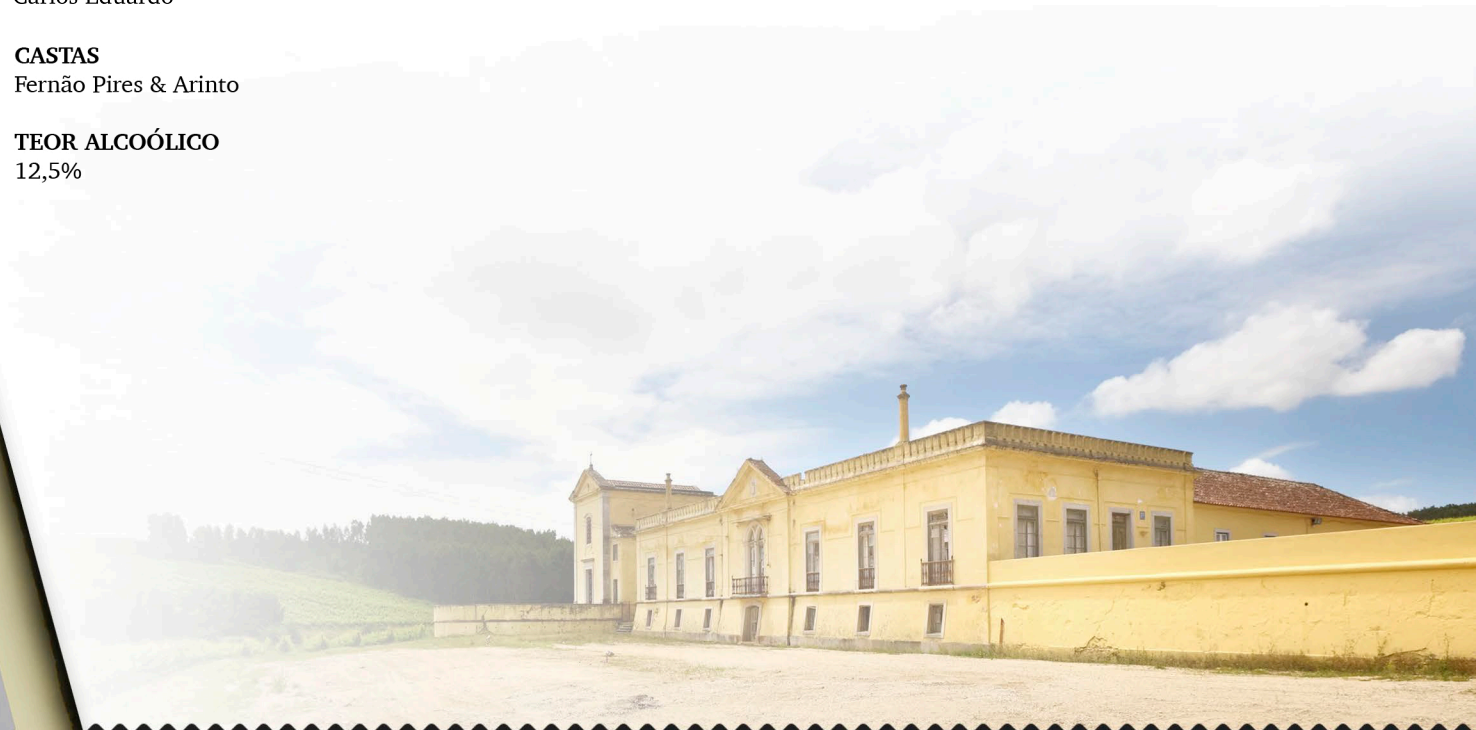
12,5%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu em lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 15°C. O mosto, clarificado, fermentou com temperaturas controladas em cubas inox. Após colagem e filtração, foi engarrafado para manter o seu carácter fresco e frutado.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina. Aroma frutado e fresco. Boa acidez e equilibrado de boca, com final de prova muito agradável.



Quinta do Gradil

Estrada Nacional 115 | 2550 - 073 Vilar | Cadaval, Portugal
T. +351 262 770 000 | E. info@quintadogradil.pt | www.quintadogradil.wine